



MARONISOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Mascarpone
1 Msp.	Orangenschale, frisch gerieben
1 Prise(n)	Salz
20 g	Maisstärke
3	Eigelb
100 g	Kastanienreis / Maronipüree
1 EL	Rum
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Kakaopulver
3	Eiweiß
60 g	Zucker
	Butter, zum Bestreichen
	Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten (außer Eiweiß und Zucker) gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben.
5. Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25-30 Minuten backen.